

Formatge fresc semidesnatat elaborat amb inulina

12/2013 - Ciència dels Aliments. Per evitar alguns dels problemes de la producció de formatges baixos en greix com són la pèrdua d'aroma, els sabors no esperats i la textura defectuosa, s'usen substituïts del greix. Un d'aquests és la inulina, que a més de formar part de la fibra alimentària, estimula el creixement de microorganismes beneficiosos per a la salut. Un estudi realitzat en el CERPTA (UAB) demostra que l'addició d'un 5% de inulina millora les característiques sensorials i nutricionals dels formatges frescos baixos en greix.



Els consumidors actuals estan molt conscienciats amb la salut i no només demanen aliments saborosos sinó que siguin baixos en greix i que aportin afegit algun efecte beneficiós per a la salut. No obstant això, el greix juga un paper determinant en les característiques de textura, sabor i aroma dels aliments. La producció de formatges baixos en greix sol presentar defectes sensorials com pèrdua d'aroma, sabors no esperats i textura defectuosa.

Una de les estratègies utilitzades per investigadors i la indústria alimentària és l'ús de mimètics i/o substituïts del greix. Dins d'aquests, trobem la inulina, que no només forma part de la fibra alimentària sinó que també presenta activitat prebiòtica ja que promou el creixement de microorganismes beneficiosos per a la salut, estimulants el creixement dels bifidobacteris, els quals inhibeixen el creixement de bacteris no desitjats.

A la inulina se li atribueixen molts altres beneficis saludables, com ajudar a la disminució del colesterol en sang i de la incidència del càncer de colon, augmentar les defenses naturals del cos, ajudar a l'absorció de certs ions i millorar la síntesi de vitamines. La inulina és àmpliament reconeguda com segura i utilitzada en la producció d'una gran varietat d'aliments, bé sigui per les seves propietats nutricionals, bé per les seves propietats tecnològiques com a edulcorant de contingut calòric reduït, substituït del greix, o per la seva capacitat de modificar la textura.

Un estudi realitzat al Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments (CERPTA) va mostrar que l'addició d'un 5% de inulina en llet semidesnatada millorava les característiques sensorials dels formatges frescos baixos en greix, donant lloc a un formatge amb textura similar al producte convencional més tots els beneficis de salut que es deriven de la presència de la fibra. Aquests resultats indiquen que la inulina es pot utilitzar com a substituït del greix en formatges frescos, i així millorar les seves característiques nutricionals i sensorials.

Bibiana Juan

Departament de Ciència Animal i dels Aliments

Juan, Bibiana; Zamora, Anna; Quintana, Felix; Guamis, Buenaventura, i Trujillo, Antonio-José. Effect of Inulin addition on the sensorial properties of reduced-fat fresh cheese. International Journal of Dairy Technology 66: 478-483. 2013.

